COMISIÓN DE SALUD PÚBLICA

(Sesión celebrada el día 12 de junio de 2018).

SEÑOR PRESIDENTE.- Habiendo número, queda abierta la sesión.

(Son las 15:08).

(Ingresa a sala la delegación de la Cámara Industrial de Alimentos).

–Damos inicio a la sesión de la Comisión de Salud Pública que en el día de hoy pretende analizar el proyecto de ley relativo al Consumo Problemático de Alcohol. Hoy nos toca suplir al señor senador Besozzi, presidente de la comisión, dado que motivos de fuerza mayor le impidieron estar aquí.

Tenemos mucho gusto en recibir a la delegación de la Cámara Industrial de Alimentos integrada por su presidente, el señor Fernando Pache; la secretaria ejecutiva, contadora Virginia Morales; la asesora técnica, química farmacéutica María Hansz, y el coordinador institucional, contador Alejandro Veira.

SEÑOR PACHE.- Buenas tardes a todos los señores senadores y gracias por recibirnos.

Estamos aquí en nombre de la Cámara Industrial de Alimentos que abarca la gran mayoría de los industriales de la actividad entre los que se encuentran algunos socios que nos han hecho saber su inquietud a raíz de este proyecto de ley, evaluado por los técnicos de esas compañías y por la ingeniera técnica de la Cámara Industrial de Alimentos, a quien cedo el uso de la palabra para hacer las aclaraciones al respecto.

SEÑORA HANSZ.- Buenas tardes**.** Soy asesora técnica de la Cámara Industrial de Alimentos.

Nos queremos referir al proyecto de ley de Consumo Problemático de Alcohol y, en particular, a la definición de bebida alcohólica a que refiere el artículo 3.º. Allí se expresa que es bebida alcohólica toda bebida cuyo contenido o graduación alcohólica natural o adquirida sea igual o superior al 0, 1 % (cero con uno por ciento) de su volumen. Hay algunas excepciones muy puntuales, pero revisamos la normativa actual de Uruguay y tanto el reglamento bromatológico nacional en su definición, como otros –que ahora voy a comentar– definen como límite 0,5 %. Asimismo, la reglamentación Mercosur establece como límite 0,5 %, al igual que una norma UNIT.

En la definición se habla de graduación natural o adquirida y vemos que, por ejemplo, los jugos de uva o manzana tienen permitida esa graduación alcohólica porque naturalmente pueden fermentar. Se trata de productos naturales que tienen vida propia, es decir que una vez que se cosecha la manzana y se fabrica el jugo, durante su vida útil puede haber una pequeña fermentación natural –es lo que pasa con este tipo de productos naturales– y por eso el reglamento permite hasta 0,5 %. Para los néctares también hay alguna definición, mientras que la OMS establece un 0,5 % para bebidas alcohólicas.

En definitiva, la aprobación de esta ley modificaría radicalmente el porcentaje que hoy en día se tiene en cuenta, al pasar de 0,5 % a 0,1 %.

Por otra parte, chequeamos qué organismos podrían llevar a cabo el control de ese 0,1 % y encontramos que ni el LATU ni la intendencia llegan a esos valores de detección, porque el 0,1 % cae dentro del rango que ya no pueden detectar. Por lo tanto, ahí tenemos un segundo tema a considerar:

si se baja a 0,1 %, qué organismos pueden controlarlo. A modo de ejemplo, Ancap –que controla bebidas alcohólicas– tiene un límite de detección de alcohol a partir de 1,6 %, porque maneja valores altos de alcohol y el 1,6 % está permitido como rango de error.

Inavi, que maneja valores de alcohol un poco más bajos porque los vinos tienen menor graduación alcohólica que los productos de Ancap, por las técnicas que hoy en día realiza, tiene una tolerancia analítica de dos décimas de grado, es decir 0,2 %.

Es así que nos encontramos con una incoherencia con la reglamentación actual y, además, por lo menos al día de hoy, con un problema de contralor. Esto es lo que técnicamente podemos aportar. La señora Morales trajo estos datos por escrito para dejar a la comisión. Allí figura, en más detalle, todo lo mencionado, con los números de las reglamentaciones, artículos y demás.

Por último, nos parece adecuada la redacción del proyecto de ley pero considerando una graduación alcohólica, natural o adquirida, igual o superior al 0,5 %.

También nos preguntamos qué pasaría con algunas materias primas como la vainilla, por ejemplo, que es una solución hidroalcohólica. En ese caso, hay un aporte de alcohol a los alimentos a partir de materias primas. No tenemos el estudio, pero habría que considerar qué pasa cuando se usan esencias o algunas materias primas que son de base hidroalcohólica, por la propia forma de extracción del producto. Esta situación particular quizás quedaría saldada haciendo excepciones como también se hacen para la industria farmacéutica y demás. Consideramos que este es otro de los puntos importantes a tener en cuenta para la redacción del artículo 3.º.

SEÑOR PACHE.- Esta es básicamente la preocupación de los fabricantes de jugos y bebidas integrantes de la cámara que, por suerte, los tenemos. Podríamos no estar enterándonos de esto si no tuviéramos algún socio al que le afecte directamente este proyecto de ley.

Entendemos que los cambios solicitados no son tan importantes o no cambian tanto el concepto que se quiere alcanzar con esta iniciativa.

En concreto, dejamos el pedido que traemos en nombre de la industria y esperamos que lo puedan evaluar.

SEÑOR GARCÍA.- Gracias a los visitantes por su presencia.

Quiero aprovechar la oportunidad de contar con una química farmacéutica, especialidad vinculada directamente al tema.

Me gustaría saber a partir de qué rango la espirometría da positiva. Por ejemplo, si el porcentaje de alcohol es de 0,1 % –que es el más bajo–, ¿se traduce en una espirometría positiva?

SEÑORA HANSZ.- En realidad no contamos en la cámara con estudios que nos proporcionen esa información. Si bien soy química farmacéutica, creo que es un médico el que puede trasmitir mejor esa noción. Sabemos que, al menos, dos socios hicieron estudios con productos que no son considerados alcohólicos –hechos con ron, por ejemplo–, que tenían una graduación alcohólica por debajo del 0,5 %, y no hubo problemas, es decir que la espirometría no dio positiva. Reitero que son solo esos dos casos. No tengo otros datos para informar.

SEÑOR GARÍN.- Agradezco a la delegación la información tan valiosa que nos ha brindado. Creo que debemos considerar la existencia de normas a nivel del Mercosur que manejan otra cifra, ya que formamos parte de un mercado donde las regulaciones no pueden convertirse en un obstáculo al comercio que sería uno de los problemas que tendríamos por delante si no se contempla esa situación. De ahí el primer comentario que viene muy bien en cuanto a que se nos haya podido ilustrar estas inquietudes con una propuesta bien concreta y fundamentos muy claros.

Se hizo mención a jugos con determinada graduación alcohólica. ¿Eso se debe a un proceso de fermentación en el envasado? ¿Una vez que el envase está cerrado, hay procesos de fermentación que puedan generar ese porcentaje de alcohol? ¿Es parte del proceso industrial normal? Sabemos que los jugos de uva son muy ricos en azúcares e inmediatamente comienzan a fermentar y esa primera fermentación es alcohol.

SEÑORA HANSZ.- Naturalmente, los jugos pueden tener una fermentación propia, razón por la cual se pone un límite de 0,5 %, particularmente, para la manzana y la uva. Esa fermentación se produce en las etapas tempranas de fabricación del jugo, aunque también podría darse en el envasado, como me acota el señor Pache.

La idea es que cuando se envasa un alimento –cualquiera sea–, sus características deben mantenerse durante toda su vida útil. Es decir que si la vida útil es de seis meses, durante ese período debe mantener esa característica. Durante ese período y hasta el último día que está fechado el envase, el producto debe cumplir con la reglamentación bromatológica. Entonces, ese 0,5 % no tiene que ver con el momento en que lo envasé y que después se produzcan más fermentaciones, sino que debo asegurarme de envasarlo con una graduación menor a 0,5 % para que al final de su vida útil tenga el mismo porcentaje. Podría llegar a darse una mínima fermentación durante el envasado pero, en ese caso, lo primero que vamos a ver es el desprendimiento de gases y el envase se va a hinchar. Por lo tanto, visualmente quedará descartado de la comercialización. Lo que se intenta en los jugos en particular –porque es de lo que estamos hablando, pero también en cualquier producto– es que el envasado sea aséptico, por ejemplo en un tipo de cartón tetra, pasando antes por una pasteurización. En ese caso no se dan procesos microbiológicos de ningún tipo, como sería la fermentación. Si el envasado es de otro tipo, lo que se hace es el agregado en cantidades mínimas de un conservador u otro tipo de tecnología que hace que el producto mantenga las características. Entonces, el 0,5 que estamos pidiendo no es para cuando se envase y pase lo que tenga que pasar, sino para toda la vida útil del producto.

SEÑOR PRESIDENTE.- Agradecemos la gentileza, el aporte y los materiales brindados por los representantes de la Cámara Industrial de Alimentos, que seguramente serán un buen insumo para que nosotros podamos seguir discutiendo, como lo venimos haciendo en este proyecto de ley.

SEÑOR PACHE.- Gracias a ustedes por el tiempo que nos han dedicado.

(Se retira de sala la delegación de la Cámara Industrial de Alimentos)

SEÑOR PRESIDENTE-. No habiendo más asuntos, se levanta la sesión.

(Son las 15:26).